

BAB II

TINJAUAN DAN KERANGKA PENGEMBANGAN

A. Tinjauan Pustaka

Dalam proses penelitiannya, penulis melakukan eksplorasi mendalam untuk mengumpulkan informasi yang relevan dan akurat. Sumber-sumber informasi yang digunakan mencakup buku-buku dan jurnal-jurnal penelitian terdahulu yang memberikan landasan teoritis yang penting untuk memahami topik yang sedang diteliti. Dengan mengacu pada literatur ini, penulis dapat memperoleh pemahaman yang mendalam tentang perkembangan konsep dan temuan terkait dalam bidang tersebut. Selain itu, penelitian juga mengandalkan informasi dari artikel-artikel ilmiah yang tersedia secara online. Internet memberikan akses yang luas terhadap berbagai sumber informasi, memungkinkan penulis untuk mengakses studi terbaru, data eksperimental, dan tinjauan literatur yang mendalam tentang topik penelitian yang spesifik. Pendekatan ini memastikan bahwa penulis dapat menyusun kerangka penelitian yang kokoh serta mempertimbangkan berbagai perspektif dan temuan yang relevan sebelum mengembangkan metodologi dan menganalisis data dalam penelitian ini.

1. *Nasu Palekko*

Sulawesi Selatan terkenal dengan kekayaan keanekaragaman budaya dan warisan kulinernya, memiliki kuliner khas lokal yang sangat disukai masyarakatnya, salah satu hidangan paling terkenal berasal dari kabupaten pinrang, terkenal karena pedasnya yang membara dengan menggunakan daging itik sebagai bahan baku, itik memiliki kandungan protein yang lebih besar yang menjadi ciri khas *nasu palekko* ini. Hidangan ini tidak hanya memenuhi selera masyarakat setempat tetapi juga berfungsi sebagai lambang budaya , yang mencerminkan cita rasa dan tradisi kuliner khas yang dijunjung oleh masyarakat bugis melambangkan kekayaan kuliner daerah bugis, kehadirannya dalam santapan sehari-hari dan acara perayaan, maka dari itu *nasu palekko* bukan hanya sekedar makanan namun sebagai budaya yang tertanam dalam tatanan sosial sulawesi selatan. Oleh karena itu, mengeksplorasi popularitas dan

signifikansi budaya *Nasu* Palekko di Kabupaten Pinrang memberikan wawasan berharga tentang perpaduan antara makanan, budaya, dan identitas komunitas di wilayah Indonesia yang dinamis ini (Nurhaliza dkk, 2024). Maka dari itu alasan peneliti ingin mengangkat penelitian ini untuk menginovasi bumbu palekko menjadi bumbu *dry rub* dengan metode *dhydrate*.

2. Sejarah *Nasu* Palekko

Dilansir dari Detiksumsel, *Nasu* Palekko adalah hidangan tradisional yang berasal dari Sulawesi Selatan khususnya Kabupaten Sidrap terbuat dari daging bebek atau itik, berasal dari Sulawesi Selatan, khususnya Kabupaten Sidrap, dan populer di Pinrang. Asal-usulnya masih diperdebatkan, termasuk variasi dalam penamaannya yang memiliki dua versi dengan pendapat yang berbeda. Salah satu versi menjelaskan bahwa nama *Nasu* Palekko berasal dari kata *likku*, yang mengacu pada lengkuas, sebuah rempah yang digunakan dalam proses pengolahannya. asal usul dan makna nama ini memberikan wawasan mendalam tentang hubungan antara budaya lokal dan praktik kuliner yang unik di wilayah tersebut, menjadi topik menarik untuk dipahami dalam konteks budaya dan sejarah kuliner Sulawesi Selatan. Namun ada juga versi lain yang mengatakan, yang menyatakan bahwa nama palekko berasal dari cara hidangan ini dimasak dalam wajan khusus yang disebut *panguttu* dalam bahasa Bugis. Penggunaan *panguttu* mencerminkan pentingnya teknik khusus yang terlibat dalam menyiapkan hidangan ini. Selain itu, dalam budaya Bugis, kata *lekko* memberikan makna tambahan dengan merujuk pada proses dipatahkan. Hal ini dapat dipahami sebagai representasi dari teknik memasak yang diperlukan untuk mencapai cita rasa atau tekstur khas dalam *nasu* palekko. Dengan demikian, asal usul nama dan teknik pembuatan hidangan ini memberikan gambaran mendalam tentang bagaimana budaya lokal dan keahlian kuliner mempengaruhi identitas kuliner di Sulawesi Selatan.

3. Fenomena *Dry Rub*

Dry rub atau bumbu gosok kering merupakan campuran rempah-rempah dan bahan perasa yang digunakan untuk marinasi daging hewani, terutama potongan

daging besar seperti steak atau brisket. Bumbu ini terdiri dari berbagai jenis rempah seperti lada hitam, garam, gula, paprika, bubuk bawang putih, dan bahan lainnya sesuai dengan selera dan tradisi kuliner yang berbeda. Prosesnya, yang juga dikenal sebagai pengasinan kering, melibatkan menggosokkan campuran bumbu ini secara merata ke permukaan daging sebelum proses memasak. Ketika daging dimasak hingga matang, bumbu gosok kering membentuk lapisan luar yang kering dan renyah, memberikan tekstur dan cita rasa yang khas. Meskipun *dry rub* tidak meresap ke dalam daging, tetapi tetap memberikan rasa yang kaya dan intens pada protein yang diolah. Keunggulan lainnya adalah bahwa bumbu *dry rub* dapat disimpan dalam wadah kedap udara untuk jangka waktu yang lama tanpa mengurangi kualitasnya, membuatnya praktis untuk digunakan secara berkala atau dalam jumlah besar sesuai kebutuhan. Dengan demikian, *dry rub* bukan hanya memperkaya rasa daging, tetapi juga memberikan fleksibilitas dalam pengolahan dan penyimpanan dalam konteks kuliner (HPRC, 2021).

Marinasi adalah tahap pengolahan makanan sebelum memasak di mana makanan direndam dalam campuran saus yang telah disiapkan untuk jangka waktu tertentu. Selain untuk meningkatkan rasa, proses marinasi ini juga dapat melunakkan potongan daging yang keras. Pada umumnya marinasi menggunakan bahan dari campuran minyak, bahan asam seperti cuka atau perasan jeruk, rempah-rempah, dan bumbu perasa lainnya. Proses ini memberikan cita rasa dari campuran rempah-rempah dan perasa lainnya yang membuat makanan lebih lezat dan memberikan tekstur yang diinginkan sebelum dimasak. Namun, *dry rub* adalah teknik di mana campuran rempah dan bumbu kering digosok secara merata ke permukaan daging mentah tanpa menggunakan bahan cair tepat sebelum dimasak. Tujuan dari marinasi ini adalah untuk meningkatkan rasa dengan membentuk lapisan rempah pada daging. Selain menambahkan cita rasa, *dry rub* juga dapat membentuk kerak yang khas saat proses memasak, yang membantu mengunci kelembapan dan rasa dalam daging. Penting untuk diingat bahwa proses marinasi dan *dry rub* dilakukan menggunakan wadah yang tepat, seperti menggunakan wadah dari stainless steel, kaca, atau keramik, atau kantong plastik makanan yang aman. Bahan-

bahan asam dalam campuran marinasi dapat bereaksi dengan logam reaktif seperti besi cor, aluminium, dan tembaga (HPRC, 2021).

4. Teknik Pengeringan

Pengeringan merupakan teknik yang digunakan untuk mengurangi kadar air pada makanan dengan tujuan utama untuk mengawetkan bahan makanan. Proses ini dapat dilakukan melalui berbagai metode, termasuk pengeringan alami dengan memanfaatkan sinar matahari langsung atau dengan menggunakan suhu terkendali di dalam ruangan khusus seperti oven atau dehydrator yang dikenal sebagai dehidrasi. Dalam konteks pengeringan alami, bahan makanan dibiarkan terkena sinar matahari langsung sehingga air di dalamnya menguap secara alami. Sementara itu, dalam metode dehidrasi, udara panas dikontrol secara cermat untuk menghilangkan kelembaban dari bahan makanan, mengurangi kandungan airnya sehingga memperlambat pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menyebabkan kerusakan makanan. Teknik ini tidak hanya berguna untuk mengawetkan daging hewani, tetapi juga dapat diaplikasikan pada berbagai jenis buah dan sayuran. Pengeringan bukan hanya memperpanjang masa simpan makanan, tetapi juga meningkatkan kepraktisan dalam penyimpanan dan penggunaan, menjadikannya pilihan yang populer dalam industri pengolahan makanan serta untuk keperluan rumah tangga (kusnadi, 2018).

Menurut Huriawati (2016), metode pengeringan alami adalah teknik yang menggunakan sinar matahari langsung untuk mengeringkan bahan makanan. Teknik ini memiliki kelebihan dan kekurangan yang perlu dipahami secara mendalam. Kelebihannya terletak pada kemudahan penanganan bahan tanpa memerlukan peralatan khusus dan biaya yang tinggi, serta dapat dilakukan oleh siapa saja dengan memanfaatkan sinar matahari. Namun, di sisi lain, teknik ini sangat tergantung pada kondisi cuaca yang tidak selalu dapat diprediksi secara akurat, sehingga proses pengeringan dapat menjadi lambat dan tidak merata, yang berpotensi menyebabkan pembusukan bahan makanan. Sebaliknya, pengeringan menggunakan oven cenderung lebih terkontrol dan dapat mempercepat proses pengeringan, tetapi memiliki risiko untuk mengubah

karakteristik bahan, seperti pematangan berlebihan atau bahkan kehangusan. Oleh karena itu, pemilihan metode pengeringan yang sesuai harus mempertimbangkan kondisi lingkungan, jenis bahan makanan, serta karakteristik yang diinginkan pada produk akhir.

Metode *dehydrate*, atau teknik pengeringan bahan makanan, dikenal juga sebagai proses dehidrasi, merupakan suatu metode untuk menjaga kualitas bahan makanan dengan mengurangi kadar airnya. Proses ini bertujuan untuk menghilangkan kelembaban dari makanan sehingga kandungan airnya biasanya menurun sekitar sepuluh hingga dua puluh persen, bergantung pada jenis bahan makanan yang diolah. Proses ini menggunakan udara panas untuk mengeringkan makanan, bukan untuk mematangkan mereka; sebagian besar suhu dehidrasi biasanya berada di bawah 150 derajat *fahrenheit* atau sekitar 66 derajat *celsius*. Pentingnya pergerakan udara dalam proses ini adalah agar kelembaban dari makanan dapat dikeluarkan secara efektif. Tanpa pergerakan udara yang memadai, makanan mungkin akan mengalami kerusakan sebelum sempurna kering karena kelembaban yang masih tertinggal dalam bahan makanan. Menurut Marrone (2014, 2018), hal ini menjadi kunci penting dalam memahami dan mengimplementasikan teknik dehidrasi dalam pengolahan bahan makanan.

Proses pengeringan dimulai dengan tahap awal di mana permukaan bahan makanan mengalami pengeringan pertama. Kandungan air dalam bahan tersebut menguap dari permukaan dan berubah menjadi gas, yang kemudian menyebar ke udara di sekitarnya. Proses ini menyebabkan udara dari dalam bahan makanan ditarik ke permukaannya melalui pori-pori. Selama proses pengeringan berlangsung, aliran udara di dalam bahan makanan secara bertahap melambat, sehingga udara tidak dapat mencapai permukaan dengan cukup cepat untuk menggantikan udara yang telah menguap. Ketika kondisi ini terjadi, pemanasan dengan udara panas diperlukan untuk menembus ke dalam bahan makanan dan mengeringkannya hingga bagian dalam, yang membutuhkan waktu tertentu untuk mencapai tingkat kekeringan yang diinginkan (Myhrvold, 2011). Penjelasan ini menggambarkan kompleksitas proses pengeringan makanan serta

pentingnya kontrol terhadap aliran udara dan suhu untuk mencapai hasil yang optimal dan konsisten dalam pengolahan bahan makanan.

5. Bahan

a. Bawang Putih

Bawang putih, atau *Allium sativum*, adalah tanaman umbi yang berasal dari genus *Allium*, dikenal baik sebagai bahan makanan dan obat tradisional sejak zaman kuno. Asal-usulnya dapat ditelusuri kembali ke Asia Tengah pada periode migrasi bangsa Tionghoa ke Indonesia sekitar 200 hingga 500 SM. Tanaman ini memiliki umbi kecil yang tersusun rapat, dengan tekstur licin dan dilapisi oleh kulit tipis berwarna putih. Bawang putih dikenal luas karena rasa dan aromanya yang unik, yang berasal dari senyawa allicin, yang juga memberikan rasa pedas dan pahit. Selain allicin, bawang putih mengandung berbagai senyawa sulfur yang terbukti bermanfaat bagi kesehatan, seperti meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan mengurangi risiko penyakit jantung. Dalam berbagai budaya, bawang putih digunakan tidak hanya sebagai bumbu dalam masakan untuk menambah cita rasa, tetapi juga sebagai obat tradisional baik dalam bentuk mentah maupun setelah dimasak. Penggunaannya yang serbaguna membuat bawang putih menjadi salah satu tanaman yang penting dalam kuliner dan pengobatan alami di seluruh dunia.



Gambar 1 Bawang Putih
(Sumber: Data Peneliti, 2024)

b. Bawang Merah

Bawang merah atau *allium ascalonicum* adalah tanaman umbi yang populer dalam kuliner global karena rasa manis dan sedikit pedasnya yang khas. Setiap lapisan dari umbi bawang merah mengandung sejumlah nutrisi penting, termasuk protein, gula, selulosa, mineral, dan kadar air yang mencapai sekitar 79,8 persen dari beratnya. Umbinya memiliki kulit tipis berwarna merah kecoklatan yang melapisi daging berwarna putih keunguan, yang ketika dipotong mengeluarkan aroma belerang yang khas. Bawang merah sering digunakan dalam masakan dengan cara diiris halus atau dihancurkan untuk memberikan rasa yang unik dan mendalam pada hidangan. Selain untuk meningkatkan cita rasa, bawang merah juga mengandung senyawa sulfur yang mirip dengan bawang putih, seperti allicin, yang memiliki efek positif terhadap sistem kekebalan tubuh dan bersifat antioksidan. Di kawasan Asia Tenggara, bawang merah menjadi bahan wajib dalam banyak saus, tumisan, sambal, dan acar, memberikan kontribusi penting dalam menyempurnakan rasa dan aroma khas masakan tradisional di daerah tersebut.



Gambar 2 Bawang Merah
(Sumber: Data Peneliti, 2024)

c. Cabai Merah

Jenis cabai yang dikenal sebagai cabe merah terkenal karena warnanya yang merah muda dan tingkat kepedasannya yang bervariasi tergantung pada jenisnya. Cabe merah sering kali menjadi elemen kunci dalam masakan untuk memberikan rasa pedas yang kuat dan aroma khasnya yang menggoda.

Kandungan utama yang membuat cabe merah begitu istimewa adalah senyawa *capsaicin*, yang memberikan rasa pedas yang intens. *Capsaicin*, cabe merah juga mengandung vitamin C yang penting untuk sistem kekebalan tubuh serta antioksidan lain yang membantu melawan radikal bebas dalam tubuh. Bubuk cabai merah dapat dibuat dari cabe segar yang dihaluskan atau cabe yang sudah dikeringkan, menambahkan cita rasa pedas yang khas pada berbagai hidangan. Di seluruh dunia, cabe merah tidak hanya digunakan sebagai bumbu dalam masakan sehari-hari, tetapi juga sering menjadi bahan utama dalam pembuatan sambal, saus pedas, atau sebagai elemen penting dalam hidangan tradisional yang kaya akan rasa dan aroma.



Gambar 3 Cabe Merah
(Sumber: Data peneliti, 2024)

d. Cabe Rawit

Cabe rawit merupakan varietas cabai yang terkenal akan kepedasannya yang tinggi serta ukurannya yang kecil. Cabe rawit biasanya dapat ditemukan dalam warna hijau atau merah, tergantung pada tingkat kematangan buahnya. Kandungan *capsaicin* yang tinggi dalam cabe rawit menjadikan rasanya sangat pedas dan intens. Meskipun ukurannya kecil, cabe rawit sangat populer dalam masakan Asia Tenggara, khususnya di Indonesia, Thailand, dan Vietnam. Di Indonesia, cabe rawit sering digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan sambal, yang merupakan saus pedas khas Indonesia. Selain itu, cabe rawit juga sering digunakan sebagai bumbu untuk tumisan, sup, atau nasi goreng, untuk memberikan cita rasa pedas yang khas. Selain rasa pedasnya yang terkenal, cabe rawit juga mengandung nutrisi penting seperti vitamin C dan antioksidan, yang baik untuk meningkatkan sistem kekebalan

tubuh dan melindungi tubuh dari radikal bebas. Karena kombinasi antara rasa pedas yang kuat dan manfaat kesehatannya, cabe rawit menjadi salah satu bumbu yang tidak hanya memberikan rasa, tetapi juga memberikan nilai gizi yang baik dalam berbagai masakan tradisional di Asia Tenggara.



Gambar 4 Cabe Rawit
(Sumber: Data Peneliti,2024)

e. Lengkuas

Lengkuas, atau *Alpinia galangal*, adalah tanaman umbi yang berasal dari keluarga *Zingiberaceae*, dikenal dengan daging putih dan kulit cokelat muda serta akar berbentuk jari-jari. Tanaman ini terkenal dengan rasa pedas dan sedikit manisnya, serta memiliki aroma yang kuat dan unik. Tekstur daging lengkuas keras dan berserat seperti kayu membuatnya menjadi bumbu yang berharga dalam masakan Asia Tenggara, khususnya dalam hidangan seperti sup, kari, dan tumis, di mana lengkuas memberikan sentuhan segar dan aroma bunga yang khas. Selain sebagai bumbu yang penting dalam kuliner, lengkuas juga dipuji karena berbagai manfaat kesehatannya. Senyawa-senyawa aktif dalam lengkuas memiliki efek positif terhadap kesehatan pencernaan, membantu meredakan gangguan pencernaan seperti mual dan kembung. Kombinasi antara nilai rasa yang tinggi dan manfaat kesehatan yang bermanfaat menjadikan lengkuas sebagai salah satu bahan alami yang sangat penting dalam masakan tradisional dan pengobatan herbal di berbagai belahan dunia.



Gambar 5 Lengkuas
(Sumber: Data Peneliti,2024)

f. Serai

Serai, yang juga dikenal sebagai serih atau citronella grass, merupakan tanaman yang termasuk dalam keluarga padi-padian herba. Tanaman ini memiliki batang yang ramping dan daun yang panjang serta sempit dengan ujung runcing. Salah satu ciri khas serai adalah minyak atsiri yang terkandung di dalamnya, terutama citronella, yang memberikan aroma segar dan citrus yang khas. Serai telah lama menjadi bagian integral dari dapur tradisional di berbagai belahan dunia, terutama di Asia Tenggara dan Amerika Latin, di mana serai digunakan dalam berbagai masakan untuk memberikan rasa dan aroma yang unik pada sup, kuah, atau hidangan tumis. Selain kegunaannya sebagai bumbu dapur, serai juga dikenal dalam pengobatan tradisional karena berbagai manfaat kesehatannya. Beberapa khasiat serai termasuk kemampuannya untuk membantu mengatasi masalah pencernaan seperti kembung dan gangguan pencernaan lainnya. Selain itu, serai juga dipercaya dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan memiliki sifat antiseptik yang membantu melawan infeksi. Kombinasi antara nilai kuliner yang tinggi dan manfaat kesehatan yang beragam menjadikan serai sebagai salah satu tanaman yang sangat dihargai dalam dunia kuliner tradisional dan pengobatan herbal.



Gambar 6 Serai
(Sumber: Data Peneliti, 2024)

g. Kunyit

Kunyit, atau *Curcuma longa*, merupakan tanaman umbi-umbian yang tumbuh subur di wilayah Asia Selatan hingga Asia Tenggara, terutama di daerah dengan kondisi lembab, hangat, dan curah hujan yang cukup. Daerah di Indonesia seperti Sumatera Barat, Jawa Tengah, dan Yogyakarta dikenal sebagai lokasi ideal untuk pertumbuhan kunyit. Meskipun demikian, penggunaannya juga luas tersebar di seluruh Nusantara, termasuk Bali, Nusa Tenggara Barat, Kalimantan Selatan, hingga Manado di Sulawesi Utara. Kunyit telah menjadi bumbu dapur utama dalam resep-resep tradisional di berbagai masyarakat, tidak hanya di India tetapi juga di Indonesia. Bumbu ini kerap digunakan dalam berbagai hidangan seperti gulai dan acar untuk memberikan cita rasa khasnya. Kunyit memiliki umbi berwarna oranye terang dengan bagian dalam berwarna kuning kemerahan. Aromanya khas, dengan nuansa seperti tanah yang sedikit getir, disertai sentuhan lada, citrus, dan sedikit mirip jahe. Senyawa aktif utama dalam kunyit adalah kurkumin, yang memberikan warna kuning cerah dan memiliki berbagai manfaat kesehatan. Kurkumin terkenal karena sifat anti-inflamasi dan antioksidannya, yang membantu mengurangi peradangan dalam tubuh dan melindungi sel-sel dari kerusakan akibat radikal bebas. Dalam penggunaannya di dapur, kunyit sering digunakan dalam bentuk serbuk sebagai pewarna alami atau bumbu penyedap untuk hidangan seperti kari, masakan khas Asia Tenggara, dan minuman tradisional seperti jamu. Di samping itu, kunyit juga memainkan peran

penting dalam pengobatan tradisional, digunakan untuk meredakan peradangan, meningkatkan fungsi pencernaan, dan menjaga kesehatan hati serta sistem kekebalan tubuh. Kombinasi antara nilai gizi yang tinggi dan manfaat kesehatan yang luas menjadikan kunyit sebagai salah satu bahan alami yang sangat dihargai dalam kuliner dan pengobatan herbal di seluruh dunia.



Gambar 7 Kunyit
(Sumber: Data Peneliti,2024)

h. Kemiri

Kemiri yang dikenal dengan nama latin *Aleurites moluccana*, berasal dari Kepulauan Maluku, Indonesia. Pohon kemiri ini menghasilkan buah keras berwarna hijau kecokelatan yang berbentuk bulat kecil. Di dalam buah kemiri terdapat biji keras berwarna putih yang dikenal sebagai kemiri, yang memiliki permukaan kasar dan berlapis tepung seperti lilin. Kemiri memiliki rasa gurih kacang yang khas dan mampu meningkatkan kepekaan lidah terhadap berbagai rasa makanan, sehingga dapat menyempurnakan citarasa hidangan secara menyeluruh. Selain sebagai bumbu yang penting dalam masakan, minyak yang diekstraksi dari biji kemiri juga sangat bernilai. Minyak kemiri kaya akan asam lemak tak jenuh ganda, terutama asam oleat dan linoleat, yang bermanfaat untuk kesehatan kulit dan rambut. Namun, perlu dicatat bahwa biji kemiri juga mengandung toksin alami yang dikenal sebagai "flasin", yang dapat berpotensi berbahaya jika tidak diolah dengan benar. Oleh karena itu, dalam penggunaannya baik sebagai bumbu maupun dalam pengolahan minyak, biji kemiri harus diolah dengan hati-hati sesuai dengan prosedur yang aman dan tepat. Keunikan rasa dan manfaat kesehatan yang

dimiliki oleh kemiri membuatnya menjadi salah satu bahan alami yang sangat dihargai dalam budaya kuliner dan perawatan tubuh di Indonesia dan di berbagai belahan dunia.



Gambar 8 Kemiri
(Sumber: Data Peneliti, 2024)

i. Daun Salam

Anggota keluarga *Myrtaceae*, pohon salam dikenal dengan nama Latin *Syzygium polyanthum*. Tanaman ini terkenal karena daunnya, yang sering digunakan sebagai bumbu dalam berbagai masakan di seluruh dunia, khususnya di Asia Tenggara dan India. Daun salam memiliki aroma harum yang khas dengan sentuhan sedikit pedas. Penggunaannya lazim baik dalam bentuk segar maupun kering untuk menambahkan aroma yang unik pada masakan seperti sup, gulai, atau hidangan daging. Aroma daun salam dikarakteristikkan oleh nuansa sengir yang menyegarkan, yang tidak hanya memberikan tambahan citarasa pada hidangan tetapi juga berperan sebagai agen antiseptik alami dalam proses memasak. Selain sebagai bumbu, daun salam juga terkenal dengan berbagai manfaat kesehatannya. Di antaranya adalah kemampuannya untuk meningkatkan pencernaan dan efek antimikroba yang kuat, yang membantu dalam menjaga kebersihan dan keamanan makanan. Karena kaya akan senyawa-senyawa bioaktif, daun salam menjadi salah satu bahan alami yang sangat dihargai dalam dunia

kuliner dan pengobatan tradisional, memberikan kontribusi penting dalam menciptakan hidangan lezat dan sehat.



Gambar 9 Daun Salam
(Sumber: Data Peneliti,2024)

j. Asam Mangga

Asam mangga kering, yang dikenal dengan nama *Latin Garcinia indica*, adalah hasil dari buah asam mangga yang telah menjalani proses pengeringan untuk mempertahankan rasa dan nutrisinya. Buah ini memiliki sejarah penggunaan yang kaya di India dan Asia Selatan, di mana sering digunakan dalam berbagai masakan dan pengobatan tradisional. Karakteristik asam mangga kering yang paling menonjol adalah rasa asamnya yang kuat, sehingga sangat cocok sebagai bumbu dalam kari, acar, atau chutney. Selain sebagai bumbu, asam mangga kering juga memiliki nilai kesehatan yang signifikan dalam pengobatan tradisional. Digunakan untuk mengatasi masalah pencernaan, meningkatkan nafsu makan, dan sebagai sumber vitamin dan mineral, buah ini mengandung vitamin C, vitamin A, serta serat dan berbagai senyawa antioksidan. Kaya akan sifat antimikroba dan anti-inflamasi, asam mangga kering memberikan manfaat yang luas bagi kesehatan tubuh secara keseluruhan, membantu menjaga kebugaran dan keseimbangan fisiologis. Dengan demikian, kehadiran asam mangga kering dalam budaya kuliner dan pengobatan tradisional mengilustrasikan nilai pentingnya sebagai bahan alami yang bermanfaat dalam mendukung gaya hidup sehat dan penuh rasa.



Gambar 10 Asam Mangga

(Sumber: Data Peneliti, 2024)

k. Garam

Sodium klorida adalah senyawa kimia yang terbentuk dari ikatan ion antara *ion natrium* dan *ion klorida*. Garam, yang terdiri dari dua jenis utama yaitu garam kasar dan garam halus, memiliki berbagai aplikasi penting dalam industri, kesehatan, dan dapur sebagai mineral esensial bagi kehidupan manusia. Secara alami, garam ditemukan di laut sebagai air laut atau dalam bentuk garam mineral di daratan. Proses umum untuk memperoleh garam dari laut melibatkan penguapan air laut dalam wadah terbuka atau kolam garam. Penggunaan garam sangat luas dalam kehidupan sehari-hari. Di dapur, garam digunakan sebagai bumbu untuk meningkatkan rasa makanan dan sebagai pengawet dalam proses pengalengan makanan untuk mempertahankan kualitasnya. Di sisi industri, garam memiliki peran krusial dalam berbagai sektor seperti kimia, farmasi, dan manufaktur. Dalam industri kimia, garam digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan berbagai senyawa kimia. Sedangkan di bidang farmasi, garam digunakan dalam pembuatan obat-obatan dan produk kesehatan lainnya. Manufaktur juga mengandalkan garam dalam proses produksi sejumlah besar barang konsumen dan industri. Kesehatan manusia juga sangat tergantung pada konsumsi garam yang tepat. Garam membantu menjaga keseimbangan air dalam tubuh dan mempertahankan fungsi saraf yang optimal. Namun, konsumsi garam yang berlebihan dapat menyebabkan masalah kesehatan seperti tekanan darah tinggi dan risiko penyakit jantung. Oleh karena itu, penggunaan garam perlu

dikelola dengan bijaksana untuk mendukung keseimbangan nutrisi dan kesehatan yang baik bagi manusia.



Gambar 11 Garam
(Sumber: Data Peneliti, 2024)

1. Merica

Merica, atau dalam bahasa Latinnya *Piper nigrum*, adalah tumbuhan merambat yang menghasilkan biji-bijian yang dikenal sebagai salah satu rempah-rempah paling penting di dunia kuliner. Tumbuhan ini berasal dari Asia Selatan dan tumbuh subur di lingkungan tropis yang hangat dan lembap. Merica memiliki siklus hidup yang menarik: saat buahnya masih muda, buah merica berwarna hijau, namun begitu matang, buahnya berubah menjadi merah. Untuk menghasilkan merica hitam, buah merica matang dikeringkan tanpa kulitnya. Sedangkan untuk merica putih, buah merica dikupas sebelum dikeringkan. Rasa pedas yang unik dari merica berasal dari senyawa aktifnya, terutama piperin, yang juga memberikan karakteristik pedasnya. Penggunaan merica sangat luas dalam masakan global, dari masakan Asia, Eropa, hingga Amerika. Merica sering digunakan untuk memperkaya rasa dalam saus, sup, daging panggang, seafood, dan berbagai hidangan lainnya. Selain sebagai bumbu, merica juga terkenal karena kandungan senyawa-senyawa seperti *piperin*, yang tidak hanya memberikan rasa pedas tetapi juga memiliki potensi untuk meningkatkan penyerapan nutrisi dalam tubuh manusia. *Piperin* juga memiliki sifat antioksidan dan antiinflamasi yang bermanfaat untuk kesehatan. Di samping kegunaannya dalam masakan, merica juga digunakan dalam pengobatan tradisional. *Piperin* dalam merica telah dikaitkan dengan berbagai manfaat kesehatan, termasuk meningkatkan pencernaan,

mengurangi gejala peradangan, dan bahkan membantu mengurangi risiko penyakit tertentu. Sebagai rempah yang kaya akan sejarah dan nilai kesehatan, merica tetap menjadi salah satu rempah-rempah yang paling banyak digunakan dan dihargai di seluruh dunia.



Gambar 12 Merica
(Sumber: Data Peneliti,2024)

m. Gula

Gula, yang dikenal dengan nama Latin *Saccharum officinarum*, merupakan zat kimia berbentuk kristal putih atau cokelat yang menjadi salah satu karbohidrat sederhana paling umum digunakan sebagai pemanis di seluruh dunia. Gula diperoleh dari berbagai sumber, termasuk tebu (*Saccharum officinarum*), gula kelapa, dan bit gula. Proses utama untuk menghasilkan gula dimulai dengan mengekstraksi sari tebu, yang kemudian dimurnikan melalui proses kristalisasi dan dikeringkan menjadi kristal gula. Selain dari tebu, gula juga dapat diperoleh dari bit gula melalui serangkaian proses pengolahan yang meliputi penyulingan, pengurutan, dan pemurnian. Penggunaan gula sangat luas dalam industri makanan dan minuman. Gula digunakan untuk memanis berbagai jenis minuman seperti kopi, teh, minuman ringan, serta berbagai jenis minuman dingin dan panas lainnya. Selain itu, gula juga merupakan bahan penting dalam pembuatan kue, roti, es krim, permen, dan berbagai makanan penutup lainnya. Keberadaan gula dalam makanan tidak hanya memberikan rasa manis yang diinginkan, tetapi juga memberikan tekstur yang diinginkan, mempertahankan kelembaban, dan membantu dalam proses fermentasi dan karamelisasi. Di samping penggunaannya dalam industri makanan, gula juga memiliki peran dalam

aplikasi non-pangan. Misalnya, gula digunakan dalam berbagai produk farmasi untuk meningkatkan rasa obat atau sebagai pengawet. Selain itu, gula juga digunakan dalam industri kosmetik, seperti dalam produk perawatan kulit untuk memberikan tekstur yang halus atau sebagai bahan perekat dalam produk-produk kosmetik. Meskipun gula memberikan manfaat dalam bidang industri dan memberikan kenikmatan dalam makanan dan minuman, konsumsi gula yang berlebihan juga memiliki dampak negatif pada kesehatan manusia. Konsumsi gula berlebihan telah terkait dengan risiko obesitas, diabetes tipe 2, dan penyakit jantung. Oleh karena itu, penting untuk mengatur konsumsi gula secara bijaksana dan memilih alternatif pemanis lainnya yang lebih sehat, seperti pemanis alami atau pemanis rendah kalori, untuk mempertahankan kesehatan tubuh secara keseluruhan.



Gambar 13 Gula
(Sumber: Data Peneliti,2024)

6. Penelitian Terdahulu

Bumbu palekko memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan, sebab pembuatan bumbu palekko dalam bentuk bumbu instan yaitu *dry rub* menggunakan metode pengeringan lebih praktis, memiliki masa simpan yang lebih lama, dan volume yang lebih kecil dibandingkan bumbu asli. Berikut kajian tentang pembuatan bumbu instan dan *nasu* palekko.

- a. Pengaruh Suhu Pengeringan pada *Food dehydrator* terhadap karakteristik Psikokimia dan Mutu Hedonik Asam Mangga kering
Studi ini ditulis oleh Rauf Febyanti Reski, Rivai Alamsyah Andi, jurnal Pengaruh Suhu Pengeringan pada *Food dehydrator* terhadap Karakteristik

Psikokimia dan Mutu Hedonik Asam Mangga Kering, yang diterbitkan di jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian pada tahun 2023. Objek dalam studi ini adalah asam mangga dengan berfokus pada pengaruh suhu pengeringan *food dehydrator*, dengan menerapkan metode pengeringan *dehydrator*. Penerapan metode ini bertujuan untuk menganalisis suhu pengeringan pada *food dehydrator* terhadap mangga muda dengan suhu 40 derajat celcius, 50 derajat celcius dan 60 derajat celcius. Kesimpulan pada jurnal ini menunjukkan bahwa suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap nilai vitamin C, total asam tertirasi, warna (Lab* dan BI), dan mutu hedonik.

Persamaan dalam studi ini dengan penelitian yang diselenggarakan yaitu, sama-sama menggunakan *food dehydrator* pada proses pengeringan asam mangganya, sedangkan penelitian yang akan diselenggarakan menggunakan bumbu palekko untuk dikeringkan dengan menggunakan *food dehydrator*.

- b. Studi Pembuatan Bumbu Palekko Instan Dengan Metode Foam Mat Drying
Studi ini ditulis oleh Harfika, 2023, Salfiana, Rifni Nikmat Syarifuddin, Muhanniah, Studi Pembuatan Bumbu Palekko Instan Dengan Metode *Foam Mat Drying*, yang diterbitkan dalam Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 2023, Hlm 203-212. Objek dalam studi ini adalah palekko. Dengan berfokus pada studi pembuatan bumbu bubuk palekko instan dengan metode *foam-mat drying*, dengan menerapkan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan. Studi ini, menerapkan metode penelitian yang tidak digunakan dalam studi seni kuliner, sebab studi ini menerapkan metode RAL dengan 3 perlakuan untuk mengetahui penambahan konsentrasi putih telur yang berbeda pada setiap perlakuan. Penerapan metode tersebut, memanfaatkan metode *foam mat drying* sebagai pembuatan bumbu bubuk palekko instan, sebab itu pembahasan studi ini hanya berfokus pada pembuatan bumbu palekko instan dengan metode *foam mat drying*. Kesimpulan pada studi tersebut pada pembuatan bumbu bubuk palekko instan dengan penambahan putih telur sebagai bahan *foam-mat*

drying yang mempengaruhi rendemen, kadar air, kadar abu, dan rasa bumbu bubuk palekko instan yang dihasilkan.

Persamaan dalam studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan, yaitu *nasu* palekko sebagai obyek studi. Namun demikian, terdapat dari perbedaan dari keduanya, yaitu studi ini hanya berfokus pada metode *foam-mat drying*, sedangkan studi yang akan diselenggarakan untuk menentukan proses pembuatan dalam pembuatan *dry rub* bumbu palekko, dan untuk mengetahui hasil akhir pada tahap aplikasi pada produk poultry, dan untuk mengetahui karakteristik diantaranya rasa dan aroma, namun dalam studi ini cuma berfokus pada metode *foam-mat drying* pada proses pembuatan bumbu bubuk instan palekko.

c. Inovasi Pembuatan Bumbu Sambal Ayam Taliwang Menggunakan Metode Dry Fry

Jurnal ini ditulis oleh Putra Dwija Lanang I Gusti, Gede Putu & Yulendra Lalu, yang berjudul “Inovasi Pembuatan Bumbu Sambal Ayam Taliwang Menggunakan Metode Dry Fry”, yang diterbitkan pada tahun 2021. Objek dalam studi ini adalah Pembuatan Bumbu Sambal Ayam Taliwang, yang berfokus pada membuat inovasi dengan menggunakan metode *dry fry*. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental untuk mencari hubungan sebab akibat antara dua faktor yang sengaja ditimbulkan oleh peneliti studi tersebut dengan mengeleminasi atau mengurangi atau menyisihkan faktor-faktor lain yang mengganggu. Studi ini, menggunakan metode yang diterapkan dalam penelitian studi seni kuliner, sebab studi ini menerapkan metode *dry fry* dalam inovasi pembuatan bumbu sambal ayam taliwang. Sebab itu, pembahasan studi ini berfokus pada invosi pembuatan bumbu instan sambal ayam taliwang dalam bentuk bubuk.

Persamaan dalam studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan, yaitu pembuatan bumbu instan. Namun demikian, terdapat perbedaan dari keduanya, yaitu; studi ini menggunakan bumbu sambal ayam taliwang sebagai inovasi untuk membuat bumbu bubuk dan metode yang digunakan

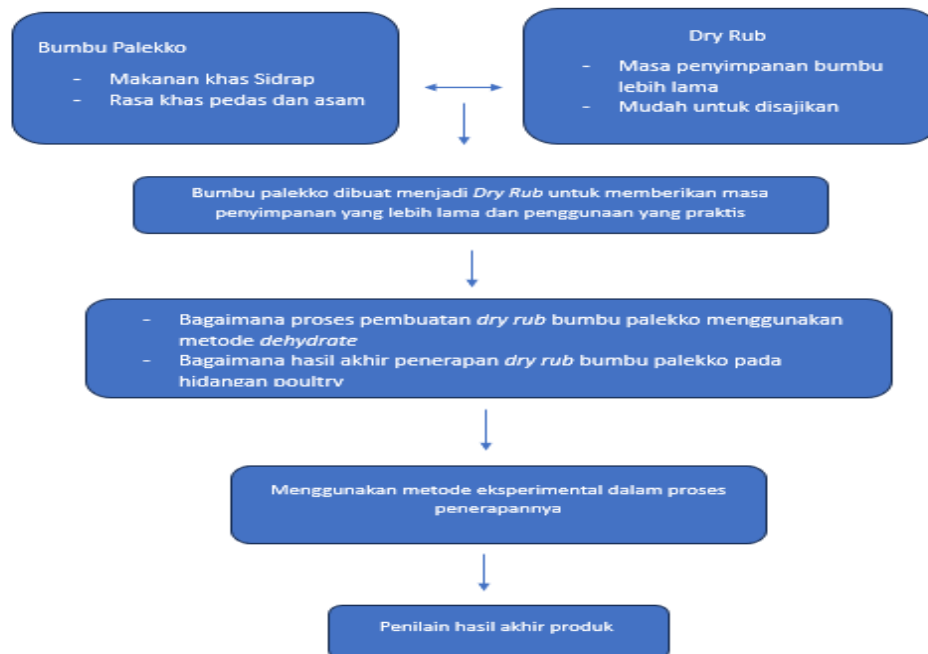
yaitu *dry fry*, sedangkan penelitian yang akan diselenggarakan adalah menggunakan metode *dehydrate* untuk pembuatan *dry rub* berbasis bumbu palekko.

d. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang

Jurnal ini ditulis oleh Tambunan Yohana Bunga, Ginting Sentosa, Lubis Masniary Linda, yang berjudul “Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Bumbu Sate Padang”, yang diterbitkan pada tahun 2017. Objek dalam studi ini adalah pembuatan bumbu bubuk sate padang, yang berfokus pada pengaruh suhu dan lama pengeringan dalam proses pembuatannya. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RALF) dengan dua faktor, yaitu: Faktor pertama, S : Suhu pengeringan (S) yang terdiri dari 4 taraf, yaitu: :S1= 40 °C, S2= 50 °C, S3= 60 °C, S4= 70 °C dan Faktor II: Lama pengeringan (T) yang terdiri dari 4 taraf, yaitu:T1= 16 jam,T2 = 18 jam, T3= 20 jam,T4= 22 jam. Penelitian ini terdiri dari 16 kombinasi perlakuan, setiap perlakuan dibuat dalam 2 kali pengulangan sehingga jumlah keseluruhan adalah 32 sampel.

Persamaan dalam studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan yaitu pembuatan bumbu kering. Namun demikian, terdapat perbedaan dari keduanya, yaitu; penelitian ini menggunakan bumbu sate padang untuk dijadikan bumbu bubuk instan dan metode yang digunakan adalah (RALF), sedangkan penelitian yang akan diselenggarakan yaitu pembuatan *dry rub* bumbu palekko dan menggunakan metode *dehydrate*.

B. Kerangka Pengembangan



Gambar 14 Kerangka Pikir
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Dalam konteks ini, bumbu palekko dijadikan sebagai *dry rub* untuk meningkatkan masa simpan dan memudahkan penggunaan, melalui pendekatan eksperimental dalam penerapannya serta evaluasi terhadap hasil akhir produk yang dicapai. Metode ini tidak hanya melibatkan formulasi dan aplikasi bumbu, tetapi juga mencakup tahapan penelitian untuk mengoptimalkan kualitas dan daya tahan produk. Dengan demikian, pendekatan ini tidak hanya bertujuan untuk menciptakan produk yang praktis digunakan, tetapi juga untuk memastikan bahwa karakteristik dan kualitas bumbu palekko tetap terjaga dengan baik selama masa penyimpanan yang lebih panjang.